De tafel van vier

Oersoep

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keuken. Deze week maakt Jigal Krant **linzensoep** met wortels in de wonderlijke geschiedenis van Jakob en Esau.

In sjoel werd de wonderlijke geschiedenis van Jakob en Esau voorgedragen uit de Tora. Voor de minder Bijbelvaste lezers: Jakob en Esau waren een eeneige tweeling met botsende karakters. Esau, de oudste van de twee, was jager, type ruwe bolster, blanke pit. Zijn dromerige broertje was een werkloos moederskindje. Het enige wat we over Jakob te weten komen, is dat hij op een zekere dag staat te kokkerellen als Esau uitgeput terugkeert van de jachtvelden. Jakob trakteert zijn hongerige broer op een bord linzensoep, maar stelt een voorwaarde: voortaan ga jij als benjamin door het leven, anders *no soup for you!*

Hoe hoogstaand Jakobs kookkunst ook geweest moge zijn, het was natuurlijk een bizar slechte deal: in ruil voor een warme hap gaf Esau zijn erfenis op en maakte hij geen aanspraak meer op de zegen van vader Isaak.

Geboren carnivoor

Hoewel Jakob even later ook de stervende Isaak belazert, wordt niet hij, maar Esau door de Joodse overlevering beschouwd als schurk. Vanaf mijn vroegste Bijbellessen heb ik me daarover verwonderd. Hoe kon een werkloze *soup nazi* zijn hardwerkende broer en terminale vader bedonderen en toch rekenen op de sympathie van God en zijn gevolg?

In een ultieme poging hem te beschimpen, zetten de schriftverklaarders de jager Esau neer als moordenaar. Misschien, zo bedacht ik, is dat wel de moraal van het verhaal: Esau was een geboren carnivoor; hij moordde voor zijn eten. Dat een bloeddorstige jager uitgerekend het onderspit delfde door een veganistisch soepje, vind ik bij nader inzien een mooie gedachte.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan.*

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 winterpeen, in kleine blokjes
- 1 kleine zoete aardappel, in kleine blokjes
- 1 rode paprika, in kleine blokjes
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 4 tl komijnpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl kurkumapoeder
- 2 tl pul biber
- 300 g rode linzen
- 1½ el lichte (shiro) miso
- ½ liter zonnebloemolie
- 4 plakken Fries roggebrood
- 3 el kokosroom
- 2 el fijngesneden bieslook

Linzensoep met croutons van roggebrood

Bak de ui, winterpeen, zoete aardappel, paprika en knoflook in een grote pan in wat olie op middelhoog vuur circa 10 minuten tot ze zacht zijn.

Voeg de specerijen toe en na 3 minuten de linzen en 1,5 liter water (of groentebouillon, als je hebt). Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 45 minuten afgedekt zachtjes koken. Voeg de miso toe, pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met een flinke snuf zout. Mocht de soep te dik zijn, verdun dan met wat water.

Zet een chinois, of als je die niet hebt, een grove zeef, op een tweede pan en wrijf zo veel mogelijk soep erdoorheen (dat gaat bij een chinois heel gemakkelijk door nogmaals de staafmixer te gebruiken). Gooi het vezelige residu weg.

Verhit voor de croutons de zonnebloemolie tot 180 graden, en frituur het in stukken gesneden roggebrood in porties knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met komijn, kaneel en een snuf grof zout.

Serveer de soep met een toef kokosroom en garneer met bieslook, pul biber en roggebroodcroutons.